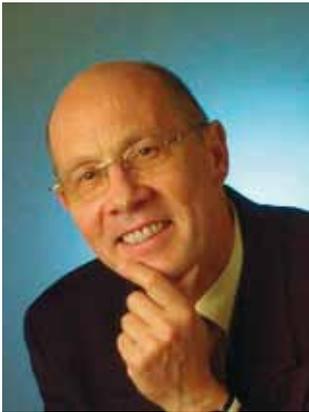


Genuss trifft auf hochmoderne Technik

Die drinktec 2013 in München erzielte nicht nur bei Besuchern und Ausstellern Bestnoten, wie die BRAUWELT bereits in ihrer Ausgabe Nr. 40-41, 2013 berichtete, sondern zeigte das gesamte Spektrum der Braukunst auf, vom Halm über die Produktion und Abfüllung/Logistik bis ins Glas, ja bis in den Gaumen. So fand zum Auftakt die 3. Weltmeisterschaft der Biersommeliers statt. Für die nächsten zwei Jahre wird der Sieger, *Oliver Wesseloh*, als Botschafter der Bierkultur unterwegs sein (S. 1297). Während der Ausstellung wurden die Medaillen für die weltbesten Biere gekürt beim European Beer Star 2013. Auf der Nacht der Sieger erreichten Biervielfalt und Biergenuss einen absoluten Höhepunkt (S. 1297).



STETIGE ENTWICKLUNG IM ANLAGENBAU – Diese zeigte sich bei den branchenbestimmenden Ausstellern sehr deutlich. Kaum noch überschaubare Maschinensysteme und Arbeitslinien, verkettet, elektronisch gesteuert, bestimmten den Stand der Technik in der Getränkeabfüllung (S. 1302). Neben diesen zukunftsweisenden Hightech-Anlagen für die internationalen Getränkekonzerne waren aber auch Angebote für kleinere und mittlere Brauereien zu sehen.

„INTELLIGENTER BIERKASTEN“ – Im Rahmen eines Forschungsprojektes der VLB Berlin, das ab Seite 1307 vorgestellt wird, soll nicht nur der „intelligente Bierkasten“ geschaffen, sondern auch ein durchgängiger Standard für diese RFID-Anwendung in der Braubranche erarbeitet werden, und zwar mit dem Ziel, eine marktfähige und durchgängige

Lösung zur Schaffung von Transparenz in der Leergutlogistik zu entwickeln.

ERKENNUNG KLEINSTER GEWINDE- UND MÜNDUNGSSCHÄDEN – Diese Schäden entstehen meistens beim Verbraucher, in erster Linie durch unsachgemäßes Öffnen der Flasche. Im Entkorker, Abschrauber oder Verschließer sollten eigentlich keine Defekte entstehen. Sie könnten das Problem aber verstärken. Beschrieben wird eine neue „Durchlicht-Technologie“, die auch kleinste Gewinde- und Mündungsschäden erkennt und so die Produktsicherheit erhöht (S. 1311).

GENUSS UND TECHNIK – Diese Spannweite an Themen findet man auch in der vorliegenden Ausgabe der BRAUWELT. Neben den weiteren eher technisch orientierten Artikeln wie z. B. über hygienische Bodenbeläge (S. 1314) und Leerflascheninspektion in einer mittleren Brauerei (S. 1320) beschreibt *Karl Schiffner* auf Seite 1313 in seinem Genuss-Porträt Bier „Rotes und bernsteinfarbenes Lager“ ein ideales Bier u. a. zu cremigen Gemüsesuppen. Ab Seite 1326 wird das neueste Projekt „Craftwerk Brewing“ vorgestellt, mit dem die Bitburger Braugruppe beweisen will, dass „Craft“ nichts mit Größe zu tun hat, sondern in erster Linie eine Frage der Geisteshaltung ist.

Zielgruppe für diese Biere, die momentan nur online erworben werden können, sind Individualisten, die nach etwas Besonderem suchen und das Produkt an sich in den Vordergrund stellen. Auch dieses Projekt zeigt, dass modernste Technik und Genuss durchaus Hand in Hand gehen können und sich nicht unbedingt ausschließen müssen.

K. L. Hege